

Entrées Froides

Millefeuille Printanier	6€00
Saumon Fumé Maison	9€25
Verrine des Iles	5€10
Millefeuille de Crevettes	4€80
1/2 Langouste Parisienne	22€00
Terrine de Poisson	6€40
Bavarôis St Jacques	6€00
Artichaut Scandinave	4€90
Verrine St Jacques crème de Langouste	5€70
Délice de Lotte et Langouste	6€00
GRAND CHOIX DE BALLOTINES DIVERSES	
Foie gras	150€ le kg
La part de Foie gras	10€50

Menu Enfant

Petit Canard en Galantine
Filet de Poulet sauce Crémeuse
Gratin Dauphinois
Le Menu 10€00

Entrées Chaudes

Langouste Thermidor (nouveau)	22€00
Lotte à l'américaine	10€00
Bar sauce champenoise	10€50
Cassolette de la Mer façon Thermidor	8€20
Loup de Mer Sauce Ecrevisses	10€00
St Pierre Sauce Oseille	9€00
Cassolette de St Jacques dont 1 € de consigne	7€00
Coquille St Jacques	5€50
Escargots de Bourgogne (les 12)	7€80
Bouchée aux fruits de Mer	4€30
Croustillant aux escargots	5€50
Croustade Ris de Veau	7€20
Cassolette ris de veau au pommeau (nouveau) dont 1 € de consigne	10€90
Boudin Blanc Nature	3€00
Boudin Blanc Truffé	3€90
Boudin Blanc Forestier	3€20

A notre aimable clientèle
Merci de bien vouloir passer vos
commandes impérativement
au plus tard le 21 Décembre pour le 24 et
au plus tard le 28 Décembre pour le 31.

Viandes et Garnitures

Caille Cèpes et Bolets (nouveau)	9€50
Jambon en croûte sauce Madère	8€50
Mijoté de Chevreuil	10€00
Suprême de Chapon Forestier	10€50
Filet de Canard sauce Pauvre Vert	8€70
Filet de Canard à l'Orange	8€70
Pavé de Biche/Cerf aux Airelles	10€90
Daube de Sanglier	10€50
Suprême de Pintade sauce Framboise	9€00
Pavé de veau aux Morilles	10€50
Notre Garniture de Légumes (Gratin, gourmandise de légumes)	3€90
Gratin Dauphinois	2€00
Fagot de Haricots Verts	1€10
Tatin de Tomates	2€70
Pommes Dauphines (les 10)	2€80
Gourmandise de Légumes	1€90
Galette de Pommes de Terre	1€80
Crèmeux de carottes	1€90
Rizotto de parmesan	3€40

Apéritif

Petits Fours Salés	10€ les 18
Pain Surprise Charcuterie	25€00
Pain surprise Poisson	28€50
Wraps par 12	13€80
Verrines Cocktail les 6	10€80
Verrines Cocktail les 12	21€60
Chou escargot	1€15
Chou St Jacques	1€15
Canapés Suédois	9€50 les 12
Mini Burger	1€30
Briochettes	11€ les 10

Le Menu Tradition de La Maison

A partir de 2 Personnes

.....

*4 Assortiments de Petits fours
Chauds*

.....

Millefeuille de Crevettes

.....

Boudin Blanc Forestier

.....

*Caille farcie, son gratin et sa
gourmandise de légumes*

.....

25€00 Par Personne

.....

23 Décembre	Horaires habituels
24 Décembre	8H30-16H00
25 et 26 Décembre	Fermé
30 Décembre	Horaires habituels
31 Décembre	8H30-16H00
1er et 2 Janvier	Fermé

Les produits de ce dépliant sont élaborés
et fabriqués par nos soins.



Votre Traiteur

au Service de Votre Palais

*Charcuterie de l'Hôtel de Ville
427 Rue Garibaldi
76300 Sotteville les Rouen
Tél 02 35 72 09 15*

